



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM ŞANTI DOLGULU KEK

75 gr eritilmiş margarin
4 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
2 su bardağı süt
2 yemek kaşığı kakao
2,5 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 paket krem şanti
1 paket çikolata sos

Öncelikle krem şantiyi hazırlayın. 1 su bardağı sütle krem şantiyi hazırlayıp dolapta dinlendirin. Keki hazırlamak için kalıplarınızın dip kısımlarını yağlayıp hazır edin. Fırını 230 derecede ısıtmaya başlayın. Karıştırma kabına şeker ve yumurtaları koyup kabarana kadar karıştırın. Sonra eritilmiş yağ ve tüm sıvı malzemeleri ekleyip tekrar karıştırın. Un, kabartma tozu ve vanilyayı eleyerek ekleyip homojen bir karışım elde edin. Kek hamurunu kalıplara bölüştürün.

Hızlı bir şekilde fırına yerleştirin ve fırının ısısını 180 C ye düşürün.(derece fırınına göre değişebilir.)

Pişen keklerinizi soğuduktan sonra düzgünce kalıplardan çıkarın. Alt kısımlarından delik açarak küçük bir kaşık yardımıyla içlerini boşaltın İçlerine soğuk krem şantiyi doldurun. Servis tabağınıza ters çevirerek yerleştirin. Üstlerine çikolata sos gezdirip krem şanti dolgulu toprak kekleri servis yapın.

